



La Mostra Gastronòmica de Santa Coloma de Gramenet, un projecte consolidat de ciutat, arriba a una nova edició amb tota la il·lusió i amb l'objectiu de presentar al públic, un any més, un brillant taulell de la cuina d'autor que proposen els nostres millors restauradors.

De nou, la Rambla de Sant Sebastià posa un escenari a l'abast de tothom per gaudir d'una mostra gastronòmica de referència i de primer nivell. Amb aquest projecte i altres propostes singulars tingudes en compte enguany en el panorama de la restauració, volem continuar promocionant noves polítiques per donar continuïtat i contribuir al màxim al desenvolupament d'aquest important sector econòmic de la nostra ciutat.

La Mostra Gastronòmica és una aposta decidida per la creativitat i la qualitat, i representa la millor marca d'autenticitat, un segell colomenc que dóna prestigi i projecció a la ciutat a través dels nostres restauradors. Aquest projecte colomenc és el reclam més important de tota l'oferta metropolitana d'aquestes característiques i estic segura que aquesta quarta edició ens ho confirmarà una vegada més.

El nostre objectiu és revalidar l'atracció d'edicions anteriors que una oferta qualificada i innovadora, capaç de competir amb la demanda més exquisida i complir una funció de proximitat i d'atansament a tots els públics, té sobre els consumidors i les consumidoras. Els nostres professionals, autèntics mestres de l'art culinari i protagonistes d'aquestes jornades, s'encarreguen d'assegurar que el llistó estigui ben alt per fer d'aquest esdeveniment ciutadà una experiència única d'immersió al tast i a la cultura gastronòmica.

La Mostra presenta un format amb una oferta que inclou múltiples activitats específiques, totes de gran interès, dirigides a qui vulgui assaborir plenament la riquesa que envolta la cultura de la taula: els rituals i costums, la tradició mediterrània i l'exotisme d'altres racons del món, la cuina ancestral i la innovació. Aquesta dimensió té el màxim sentit en una Santa Coloma gresol d'experiències i de convivència cultural, que troba en la Mostra Gastronòmica un espai més de coneixement i d'intercanvi.

Convido tothom a endinsar-se en el suggerent món de sensacions que ens aporta la restauració colomenca.

Núria Parlon Gil
Alcaldessa de Santa Coloma de Gramenet



IV Mostra Gastronòmica

SANTA COLOMA DE GRAMENET

23|24|25|Abril|2010
Rambla de Sant Sebastià



ACTIVITATS IV Mostra Gastronòmica

Espai Demos:

Divendres 23/04/10
• Escola Restauració de 19:30 a 20:30h.

Dissabte matí 24/04/10
• Visita guiada als Mercats Municipals i cuina amb nens de Santa Coloma a càrrec de Mari Elva Vázquez Novoa de 09:30 a 13:30h.
• Restaurant Nara de 14:00 a 15:00h.
• **Recinte Firal** de 10:00 a 13:00h.
Trobada de Plaques de Caves, organitzada Just Presents

Dissabte tarda 24/04/10
• Restaurant Ca N'Armengol de 19:30 a 20:30h.
• Restaurant Koh-I-Noor de 20:45 a 21:45h.

Diumenge 25/04/10
• Restaurant Lluerna de 13:00 a 14:00h.
• Movie Blues Catering de 14:15 a 15:15h.

Espai Cates:

Divendres 23/04/10
• Cata Cava Just Presents de 20:30 a 21:30h.

Dissabte matí 24/04/10
• Cata degustació Cafè LAVAZZA de 13:00 a 14:00h.

Dissabte tarda 24/04/10
• Cata vi Bodega Valcar Ribeira Sacra de 19:15 a 20:15h.
• Cata Vertical de Spira de Bodega del Marqués de Casa Pardina de 20:30 a 21:30h.
• Cata de "Whiskies" de 22:00 a 23:00h.

Diumenge 25/04/10
• Cata de cerveses Moritz de 13:30 a 14:30h.
ESPAI CATES COORDINAT I DIRIGIT PEL SOMMELIER PACO CORDERO

Espai Xerrades i Col·loquis:

Divendres 23/04/10
• Xerrada Inauguració a càrrec de: Núria Parlon Gil (Alcaldessa de Sta. Coloma de Gramenet) Francisco Molina Lorente (President de l'Associació Colomenca d'Oci i Restauració ACOR) Josep Colldeforns Castañer (President de l'Agrupació del comerç i la indústria ACI) de 20:30 a 21:30h.

Dissabte matí 24/04/10
• Xerrada conferència "El món alimentari del futur: Projecte Torribera", a càrrec del Dr. Claudi Mans, catedràtic de la Universitat de Barcelona, i delegat del Rector per al Campus d'alimentació de Torribera de 13:00 a 14:00h.

Dissabte tarda 24/04/10
• Xerrada conferència "Terrasses i Paisatge Urbans", coordina i modera Jesús Carrasco-Muñoz Prats, director de l'Oficina Local Habitatge i Paisatge Urbà de 19:30 a 20:30h.

Diumenge 25/04/10
• Xerrada conferència "Els Mercats Municipals com a referència a l'alimentació fresca, sana i saludable", a càrrec d'Esteve Serrano Ortin, tinent d'Alcalde Executiu de l'Àrea de Serveis Territorials i Comerç de 13:30 a 14:30h.

tausc FORMACIÓN
Informática · Idiomas
Gestión y Administración de Empresas
www.tausc.com
TAU SANTA COLOMA, SCP · RAMBLA DE SANT SEBASTIÀ, 38 · 40
08922 STA. COLOMA DE GRAMENET (BARCELONA)
Teléfono 93 386 26 97 · Fax 93 466 34 46

Dijous Tematics
gastronomia i cultura
+ que nits!

Trenca amb la monotonia
Un dijous al mes, a la teva ciutat, la gastronomia, l'art i la cultura et tornaran a sorprendre.

Els restaurants:

Organiza:

Amé el suport de:

metro Santa Coloma L1

autobusos: Línies 800-B21-B27

PLÀNOL IV

Mostra Gastronòmica

SANTA COLOMA DE GRAMENET

PLAÇA DE LA VILA

C. MARINA

PLAÇA TRIÀS

DIR. NUS DE LA TRINITAT

AV. GENERALIAT

MERCAT SAGARRA

C. SAGARRA

C. SANT SILVESTRE

Informació Venda Tiquets

123789101112

zona degustació

45613141516171819

Informació Venda Tiquets

20212223242526272829

zona mixta

Activitats Zona Demos

Construcciones y promociones

ORTEGA

Nuevo cristal:

más resistente al lavavajillas,

más seguro a la rotura,

más duro y brillante

Tritan®

International patent

SCHOTT

ZWIESEL

Horari de la IV Mostra:

divendres 23/04/2010 de 19:00 a 24.00

dissabte 24/04/2010 de 13.00 a 16.00 i de 19:00 a 24.00

diumenge 25/04/2010 de 13:00 a 16:00

Àrea Metropolitana de Barcelona

Entitat del Transport

www.emt.cat

Mou-te en bus

TUSCOSA

25 anys

COMUNICACIONS: Bus (800-B21-B27) Metro (L1)

Contacte Adreça Telèfon	Estand	Establiment	NIT - Divendres 23 d'Abril	Estand	MIGDIA - Dissabte 24 d'Abril	NIT - Dissabte 24 d'Abril	Estand	MIGDIA - Diumenge 25 d'Abril
Francesc Armengol C. Prat de la Riba, 1 93 391 68 55	4	CA N'ARMENGOL	Hamburguesa de galta de porc i ceps	4	Mousse de xocolata blanca i llimona	Bacallà colomenc	4	--
Mar Gomez - Victor Quintilla C. Rafael Casanovas, 31 93 391 08 20	4	LLUERNA RESTAURANT	--	4	--	--	4	Mi-cuit de salmó amb iogurt, mostassa i llimona
Juan Antonio Crespo Rambla de Sant Sebastià, 10 93 386 57 65	5	LA BODEGA	Rostes	5	Botifarra d'arròs	Xampinyons al xerès	5	Peus de porc amb bolets variats
David Ochoa Carreró de la Plaça, 5 93 466 64 73	6	RESTAURANT CINC	--	6	Secret de porc amb salsa dolça de xixi	--	6	Maduixes i pinya amb almivar de pebre i vainilla
Juan Carlos Giménez Av. de la Pallaresa, 102 93 391 71 00	6	EUROPARK	Cargols en salsa	6	--	Lacón al forn	6	--
Paco Molina C. Josep Anselm Clavé, 1 93 386 36 18	7	EL 9 CARRER	Pa amb oli i xocolata	7	Croquetes casolanes variades (ceps i pollastre)	Chupa chup de llagostí amb sèsam i salsa oriental	7	Salmó marinat amb iogurt i mel
Glòria Aixelà Av. Primavera, s.núm. 93 392 91 05	8	ESCOLA DE RESTAURACIÓ	Coca de verdures i botifarra	8	Savarín al rom	Biquini de salmó fumat i mantega d'ametlles	8	Gaspaxo amb maduixots
Marta Padró C. Major, 5 93 466 32 38	9	GREMI DE FLEQUERS	Pa	9	Pa	Pa	9	Pa
Pol Ackoo C. Dalmau, 16 bjos. 93 468 08 17	10	KOH-I-NOOR BAR REST. DE L'ÍNDIA	Especialitat en cuina Índia	10	Especialitat en cuina Índia	Especialitat en cuina Índia	10	Especialitat en cuina Índia
Victor Barberà - Juani Ureña P. Mossèn Jaume Gordi, 4 93 386 98 02	11	MILANO RESTAURANT	Romescada de bacallà amb mongetes blanques i musclos	11	Amanida de saquets de formatge de cabra amb salsa de nabius	--	11	--
Vicente Madrid P. Mossèn Jaume Gordi, 4 93 385 20 10	11	NARA	--	11	--	Yasai-Yakisoba	11	Combinats de Makis
Xavier Altozano C. Lluís Companys, 14 bxos. 93 468 05 05	12	MOVIE BLUES CATERING	Maduixes amb xocolata de vinagre	12	Pastís d'au amb poma caramelitzada	Dolç de llet	12	Cuscús amb verdures al vapor
Fernando Collantes C. Sant Ignasi, 12 93 385 40 51	13	L'OBRA RESTAURANT	Pizza espanyola	13	Pollastre a la cervesa	Tiramisú	13	Caldereta amb bolets
Javier Jiménez Rambla de Sant Sebastià, 69 93 385 55 61	14	RESTAURANTE LA RAMBLETA	Medallons de lluç amb salsa de gambes	14	Púding La Rambleta amb caramel de tiramisú	Vedella al vi negre amb bolets	14	Fideuada marinera
Mohamed Atig Rehman Khaliq C. Mas Marí, 103 93 391 27 63	15	RESTAURANTE REHMAN	Chicken curry amb gingebre	15	Chana amb curry	Chicken bryani	15	Chicken curry amb gingebre
Susanna / Pilar C. Vistalegre 4 93 466 38 38	16	LA TAGLIATELLA RISTORANTI PIZZERIA	Pizza melanzana	16	Ravioli nero di sepie amb salsa al pesto rosso panna	Pizza Tagliatella	16	Risotto magret i tartufina
Juan Carlos Bedoya C. Sant Jeroni, 75 93 468 05 41	17	LA TARANTELLA RISTORANTE PIZZERIA	Croquetes de botifarra i poma verda amb teula de parmesà	17	Tempura de verdures amb pa de pizza i reducció de balsàmic	Lasanya de carxofes amb pernil dolç i cruixent de iuca	17	Mousse de iogurt amb xarop de taronja
Francisco Cordero - Mª Elva Vazquez Novoa Enric Granados, 25 93 391 15 67	18	EL CANTÓ	Ànec confitat amb peres	18	Pebrots del piquillo farcits de bacallà amb tinta de calamar	Mousse de xocolata blanca amb cinta de carbó	18	Rap amb cloïsses
Enric Vilalta C. Josep Anselm Clavé, 22 93 466 58 37	19	PIZZICATO RESTAURANT	--	19	Pizza verda amb rúcula, salsa d'albacar i formatge de chedar	--	19	Pizza de pinxos amb allioli
Xavier Altozano C. Lluís Companys, 14 bxos. 93 468 05 05	19	SERRALADA DE MARINA	"Entraña d'Uruguay"	19	--	"Vacío Argentino"	19	--
Albert Termes Av. Santa Coloma, 15 93 386 30 62	2	BODEGUES TERMES	Vi	2	Vi	Vi	2	Vi
Just Mercadal Malats, 29-31 93 311 80 51	20	JUST PRESENTS	Cava	20	Cava	Cava	20	Cava
David Martinez Ronda de Sant Antoni, 39 93 423 54 34	3-21-22	BEBIDAS	Begudes	3-21-22	Begudes	Begudes	3-21-22	Begudes
Lavazza Café	23	LAVAZZA CAFÉ	Cafè	23	Cafè	Cafè	23	Cafè
Jordi Mena Prat de la Riba, 171 (RECINTE TORRIBERA)	26-27	ESCOLA DE NUTRICIÓ	--	26-27	--	--	26-27	--